

## KVEIK WITBIER 12 Blg # 45

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **25 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (25.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (51.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min